

# 農業技術 フリスム

近年、消費者ニーズの多様化や市場価格の低迷などで茶、温州ミカンともに栽培面積や生産量は減少しています。一方、特定保健用食品（トクホ）や機能性表示食品などでは、茶や温州ミカンが持つ機能性に着目した商品開発が進み、これらの機能性を高める新たな加工技術の開発が課題です。温州ミカンの未熟果実に多く含まれるヘスペリジンは血流改善作用など多くの機能性があるが、水に溶けにくく生体内に吸収されにくい問題がありました。今回、カテキンが豊富に含まれる三番茶葉（夏に摘採される茶葉）を使いヘスペリジンの水溶性を向上したミカン混合発酵茶を開発したので紹介します。

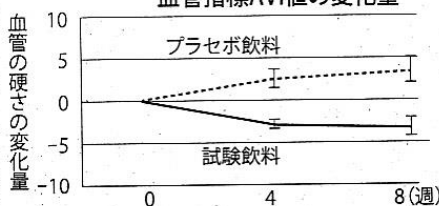
三番茶葉と温州ミカンの未熟果実を3対1の割合で採撿（じゅうねん）機（緑茶製造工程で茶葉をもみ込むための機械）を用いて20分間もみ込むことで、

## ミカン混合発酵茶

### 血流改善など機能性 体内吸収向上へ期待

茶のカテキンなどとヘスペリジンが結合し、水溶性と生体内への吸収率が向上しました。このミカン混合発酵茶を血管指標AVI値（中心動脈の硬さの指標

ミカン混合発酵茶摂取時の血管指標AVI値の変化量



で数値が高いほど血管が硬いことを表す)が25以上のヒトに、1日200mlを8週間継続して飲んでもらったところ、プラセボ飲料（機能性成分を含まない飲料）を飲んだヒトと比べ、4週間後には血管の柔軟性が向上しました。県ではミカン混合発酵茶のさらなる機能性を明らかにし、茶生産農家への技術を導入し、所得向上や地域農業発展に結び付けたいと考えます。（農林技術開発センター果樹・茶研究部門 茶葉研究室主任 藤井信哉）

研究員